

## TAGES - MITTAGSKARTE

**Kartoffelsupp' mit**  
*Schwarzwursträdle*  
**oder:**  
**Endiviensalat**  
*mit gehacktem Ei*

---

**Tafelspitz vom RIND**  
**mit Merrettichsauce,**  
*Bouillonkartoffele*  
*und süß-sauren Beilagen*  
€ 15.80

---

**ingelegtes REHRAGOUT**  
*in Burgundersauce mit Knöpfle*  
*und Apfelmus*  
€ 19.80

---

*hausgeräucherte* **GÄNSEBRUST**  
*mit Feldsalatröschen, Kurbischutney*  
*und angebratenen Würfelkartoffele*  
€ 14.80

---

**KÖNIGIN-PASTETLE**  
*gefüllt mit Ragout fin,*  
*Erbsen – Rübleg'müs*  
€ 14.50

## **ALS APERITIF EMPFEHLEN WIR IHNEN:**

1 Glas <b>Champagne</b> Legras Grand Cru brüt, blanc de blancs			11.50
0,1 Fürstenberg Pils vom Fass „Pfiff“	1.30	1 Glas <b>Winzersekt rosé brüt</b>	7.50
1 Glas <b>Frühlings-Cocktail</b>	5.50	1 Glas <b>Haus-Cocktail</b>	5.50
1 Glas Riesling-Sekt trocken, Dr. Baumann	4.80	1 Glas alkoholfreier Cocktail	3.60
1/8 Glas 2012 <b>Muskateller</b> Gutswein trocken, Weingut Salwey			4.80

### **Tages - Menü I € 28.00**

Kartoffelsupp' mit Schwarzwursträdle  
**oder:** Endiviensalat mit gehacktem Ei

---

**eingemachtes Kalbfleisch** mit  
Erbsen-Rüble und breiten Nudeln

---

Crème caramel mit Früchten garniert

### **Regionales Menü € 39.50**

**Kalbskopf und Kalbszünge**

mit Linsen – vinaigrette lauwarm serviert

---

**OCHSENBÄCKLE** in Spätburgundersauce  
mit Schwarzwurzelgemüse und Kartoffelbrei

---

Crème caramel mit Früchten garniert

## **UNSER FRÜHLINGS - MENÜ**

**BETTSEICHERLESALAT** mit gebratenen Kalbsbriesperlen

---

**SKREIFISCH** (Kabeljau) gedünstet mit Senfsauce  
auf Schmorwirsing

---

½ **MISTKRAZERLE** mit Rotweinsauce  
Petersilienkartoffele und Frühlingsgemüse

---

Pannacotta von Schafsjoghurt mit Quittensorbet  
und Schattenmorellen

**als 3-Gang Menü € 44.00, als 4-Gang Menü € 56.00**

**die Gerichte aus den Menüs können auch einzeln bestellt werden**

## **VORSPEISEN:**

<b>Austern „Fines Claires“</b> mit Käsebrötle, auf Wunsch mit sauce vinaigrette	das Stück	3.00
<b>Sunnwirbelesalat</b> mit Kartoffeldressing, Speck und Kracherle (2)		7.50
-mit geräuchertem Forellenfilet		12.80
Frühlingssalate mit <b>gegrillten Salzwassergarnelen</b> , sauce rouille		16.80
<b>Badisches Schneckenragout</b> im Pfännle serviert, Weißbrot		12.80
<b>6 Stück FROSCHSCHENKEL</b> in Knoblauch gebraten mit Weißbrot		19.80
gebratene <b>GÄNSESTOPFLEBER</b> auf glasierten Apfelspalten mit Trüffelsauce		24.00
dazu: 1/8 Glas 2009 Glottertäler Eichberg Gewürztraminer, Spätlese		4.80

## **SUPPEN:**

Kraftbrühe mit <b>Kräuterflädle</b>	6.50
Badisches <b>SCHNECKENSÜPPLE</b> überbacken	8.80
<b>FISCHSUPPE</b> „nach Art der Bouillabaisse“, sauce rouille	13.80
Terrine <b>KARTOFFELSUPPE</b> mit Schwarzwursträdle und Kracherle	8.50

## **AUS DER LEICHTEN KÜCHE:**

<b>FEINSCHMECKERSALAT:</b> Frühlingssalate mit gebratenen Entenbruststreifen, gegrillter Salzwassergarnele, Gänsestopfleber, Lachs und Wachtelspiegelei	19.50
<b>hausgeräucherte GÄNSEBRUST</b> mit Feldsalatröschen, Kürbischutney und gebratenen Würfelkartoffele	12.00
<b>KÖNIGIN-PASTETLE</b> gefüllt mit Ragout fin, Erbsen und gelbe Rüebe	14.50
<b>KALBSKUTTELN</b> (Sulz) in Grauburgunder oder g'röscht mit Brägele	13.80
<b>Tafelspitz vom RIND</b> mit Meerrettichsauce, Bouillonkartoffele und kalten süß-sauren Beilagen	15.80
als kleinere Portion	13.80

## **FISCHGERICHTE:**

lebend frische <b>REGENBOGEN – FORELLE</b> „blau“ mit zerlassener Butter, Zitrone <b>oder</b> „Müllerin Art“ mit Kartoffele	17.50
<b>Bodensee- AAL</b> „grün“ in Dillsauce mit Kartoffele und Gurkensalat	26.--
<b>Bodensee- EGLIFILETS</b> in Mandelbutter gebraten mit Kartoffele	26.00
<b>SKREIFISCH</b> in Rieslingsauce mit grobem Senf auf Schmorwirsing, Kartoffele	21.50

## **VEGETARISCHE GERICHTE:**

<b>gebackene SCHWARZWURZELN</b> mit sauce remoulade, Sunnewirbele- und Endiviensalat	14.80
<b>KRUTTSTUMPE</b> in heller Rahmsauce mit Dummis (Kratzete)	12.80

**UNSERE „ADLERKÜCHE“ IST SOVIEL ALS MÖGLICH AUSGERICHTET AUF VERWENDUNG VON REGIONALEN UND SAISONALEN FRISCHPRODUKTEN.**

## WILD aus HEIMISCHER JAGD und GEFLÜGEL:

<b>STEAK vom REHBOCK aus der Keule „Försterin Art“</b>	
mit Waldpilzen, Knöpfe, Preiselbeeren	26.00
als kleinere Portion (Tellergericht)	23.50
<b>RÜCKEN vom REHBOCK am Tisch tranchiert ab 2 Personen, pro Person</b>	32.00
mit Waldpilzen, Pfefferkirschen, Knöpfe und Preiselbeerpfanneküchle	
eingelegtes <b>REHRAGOUT</b> mit Waldpilzen, Knöpfe und Apfelmus	19.80
als kleinere Portion	17.80
<b>1 Paar REHBRATWÜRSTLE</b> an Zwiebelsauce mit Kartoffelsalat	13.80
ganzes <b>MISTKRATZERLE</b> (Stubenküken) im Gemüsenest mit Petersilienkartoffel	28.50

## ALEMANNISCHE KÜCHE UND BELIEBTE „ADLERGERICHTE“:

<b>Züricher KALBSGESCHNETZELTES</b> mit Rösti und gemischtem Salatteller	21.50
als kleinere Portion	18.50
<b>geschnetzelte KALBSNIEREN</b> „Djon“ mit Senfsauce, Rösti und Gurkensalat	22.50
<b>Wiener Schnitzel</b> (vom Kalb) mit pommes frites und gemischtem Salatteller <b>oder</b> einfach mit Kartoffelsalat	19.50
<b>ENTRECÔTE</b> vom Grill mit Pfeffer-Schalottenjus, pommes frites und Frühlingssalaten	22.50
<b>OCHSENBÄCKLE</b> in Burgundersauce mit Schwarzwurzelgemüse und Kartoffelbrei	24.50
als kleinere Portion	21.50

<b><u>WEINEMPFEHLUNG</u></b>	2011 <b>Glottertäler „Roter Bur“</b> 1/8 ltr.	4.80
	<b>Spätburgunder</b> trocken aus der <b>Magnumflasche</b> , WG	
	2012 <b>Weißburgunder Kabinett, trocken</b>	
	Weingut Salwey, Rinzberghof Glottertal 1/8 ltr.	4.80
	2010 Oberbergener Bassgeige <b>Riesling</b> , trocken	
	Weingut Franz Keller 1/8 ltr.	4.--
<b><u>ZUM ABSCHLUSS</u></b>	<b>1 Täss‘chen Espresso „Adlerwirtin‘ s Art“</b>	6.00
	mit crème de café, Kirschwasser und Schlagrahm	
	<b>1 Täss‘chen Ristretto „Baileys“</b> mit Sahnehäubchen	6.00

**WIR BEWIRTEN SIE AUCH GERNE BEI IHNEN ZU HAUSE,  
LIEFERN AN, MIT ODER OHNE SERVICE**

**Die besondere Geschenkidee: ein Gutschein aus dem “Glottertäler Adler“**